Poulet Basquaise

Ingrédients pour Poulet Basquaise :

- 4 belles cuisses de poulet
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 kg de tomates

- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 bon verre de vin blanc
- sel
- poivre
- Piment d'Espelette

Préparation :

Dans une cocotte en fonte faire chauffer l'huile d'olive et saisir les cuisses de poulet jusqu'à ce que la peau soit dorée. Retourner les morceaux fréquemment pour colorer toutes les faces. Saler. Lorsque les cuisses sont bien dorées, les débarrasser sur une plaque allant au four et réserver au chaud.

Monder les tomates. Les rafraichir et les peler. Couper les tomates en deux et les concasser grossièrement.

Dans la cocotte en fonte encore chaude et dans la même huile, faire suer les oignons émincés et les poivrons préalablement coupés en lanières.

Ajouter les tomates. Saler, poivrer et ajouter un peu de piment d'Espelette, le vin blanc et l'ail haché . Laisser cuire à feu moyen une vingtaine de minutes.

Ajouter le poulet encore chaud dans la cocotte. Donner une dernière ébullition et rectifier l'assaisonnement.

Servir très chaud.

Accompagner le tout d'un bon riz ou de pomme de terre vapeur persillées.

Coté vin : Madiran (Sud-Ouest) Côtes de Duras (Sud-Ouest) Côtes-du-rhône villages (Vallée du Rhône) ou Chinon (Val de Loire)

Fabrou 2019